



コーヒー テイスティングノート

DATA: / / /

コーヒーマ名：	焙煎度（浅・中・中深・深）		
生産国・農園：	精製方法：		
品種：	抽出方法：	湯量：	ml
	抽出時間：	粉量：	湯温：

LE NEZ（ネ）鼻先から感じる香り

ポジティブ：☐ ナッツ ☐ トロピカルフルーツ ☐ かんきつ類 ☐ 花 ☐ 核果 ☐ 赤い果実
☐ 草葉 ☐ スパイス

ネガティブ：☐ タバコ ☐ 草葉 ☐ 焦げ臭 ☐ 樹木 ☐ ゴム ☐ 玉ねぎ

アロマー口の奥から鼻に抜ける香り

ポジティブ：☐ ナッツ ☐ トロピカルフルーツ ☐ かんきつ類 ☐ 花 ☐ 核果 ☐ 赤い果実
☐ 草葉 ☐ スパイス

ネガティブ：☐ タバコ ☐ 草葉 ☐ 焦げ臭 ☐ 樹木 ☐ ゴム ☐ 玉ねぎ

項目 酸味 苦味	★の数（1～5）	コメント
コク（ボディ）	☆☆☆☆☆	
バランス	☆☆☆☆☆	
クリーン度	☆☆☆☆☆	
余韻	☆☆☆☆☆	
酸味	☆☆☆☆☆	
甘味	☆☆☆☆☆	

濃さの5段階ピラミッド（該当する段に丸をつけてください）

★★★★★（濃厚で重い）	
★★★★（しっかりとした）	
★★★（バランスの良い）	
★★（すっきりとした）	
★（軽い・透き通る）	

フレーバーノート / 後味（アフターテイスト）

メモ(パッケージ・購入店・その他)：